

## 🍷 Aperitif!

Apple Tonic ~ Stuttgart Dry Gin „GINSTR“  
mit einem Hauch Apfel & Tonic Water <sup>[1,10]</sup> 0,2 l / 7,50



Rilling-Sekt trocken oder Sekt-Orange 0,1 l / 6,50

Muskattrollinger Rosé Sekt 0,1 l / 6,50

Aperol Sprizz ~ Sekt mit Aperollikör <sup>[1,3]</sup> 0,2 l / 7,50

Hugo ~ Sekt mit Holunderblütensirup 0,2 l / 6,90

Crodino Tonic ~ Aperitivo alkoholfrei <sup>[1,10]</sup> 0,2 l / 6,90

## 🍷 Vorspeisen!

Rucolasalat in Balsamico mit Champignons, Oliven,  
Cherrytomaten & frittiertem Fladenbrot <sup>[6,a,m]</sup> 9,80



6 Weinbergschnecken in Knoblauchbutter  
im Pfännle serviert mit Steinofenbaguette <sup>[a,g,r]</sup> 9,50

Hausgeräucherter Norwegischer Fjordlachs  
mit Meerrettich-Sahne und Baguette <sup>[a,d,g,5]</sup> 13,80

Hausgeräucherter Norwegischer Fjordlachs  
auf Kartoffelrösti mit Salatgarnitur <sup>[d,g,m]</sup> 14,80

## 🍷 Suppen!

Rehkraftbrühe „Consommé“ mit Sherry  
und Rehfilet-Würfelchen, Käsegebäck <sup>[a,c,g,l]</sup> 6,90

Flädlesuppe mit frischen Kräutern <sup>[a,c,g,l]</sup> 5,80

Karotten-Kokos-Suppe mit Ingwer <sup>[f]</sup> 6,80



## 🍷 Salate / Gemüse / Beilagen!

Bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>[l,m]</sup> 6,80



Großer Salatteller mit Essig-Öl-Dressing <sup>[l,m]</sup> 8,90



Schwäbischer Kartoffelsalat <sup>[f]</sup> 5,90



Marktgemüse mit Butter & Hollandaise <sup>[c,g,h,l]</sup> 7,50



Grillgemüse mit Olivenöl und Kräutern 7,80



Portion Spätzle <sup>[a,c,g]</sup> - Pommes frites - Kroketten <sup>[a,c]</sup>

Basmati-Reis - Bratkartoffeln - Kartoffel-Rösti 4,80

## 🍷 Fang den Fisch!

Lachsfilet im Buchenholz-Mantel gegrillt mit  
Riesengarnelen und mediterranem Grillgemüse  
Auberginen-Sesam-Dip „Baba Ghanoush“ <sup>[b,d,g,n]</sup> 27,80



Gebratenes Zanderfilet auf Fenchelgemüse  
mit roter Paprikasoße und Basmati-Reis <sup>[a,d,g]</sup> 23,90

## 🍷 Große Salatplatten!

„SALATPLATTE KALBFLEISCH ODER RÄUCHERLACHS“  
Große Salatplatte mit Essig-Öl-Dressing <sup>[a,h,l,m]</sup>

- Pinienkerne, Kalbfleischstreifen und Baguette 18,90

- Räucherlachsstreifen und Baguette <sup>[a,d,l,m]</sup> 17,90

## 🍷 Traube Klassiker!

Traditioneller Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln  
Bratensoße und gewürfelten Bratkartoffeln <sup>[f]</sup> 26,80

Saftiges 250g Rumpsteak vom Grill  
mit Kräuterbutter und Pommes frites <sup>[g]</sup> 28,80

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / kl. Portion  
mit Pommes frites <sup>[a,c]</sup> 22,50 / 18,90

„Rahmschnitzel“ Kalbsschnitzel Natur  
mit Rahmsoße und Spätzle <sup>[a,c,g,l,m]</sup> 20,80 / 17,90

„Cordon-bleu“ Schweinerücken gefüllt <sup>[2,3,4,7,a,c,g,m]</sup>  
mit Schinken und Käse dazu großer Salatteller 21,90

Zwei Schweinelendchen in Pilzrahmsoße <sup>[a,c,g,h,l,m]</sup>  
mit dreierlei Gemüsebouquet und Spätzle 23,80

Rehbraten „Försterin Art“ mit Pfifferlingen  
und Preiselbeeren dazu Spätzle <sup>[3,a,c,g,l,m]</sup> 24,80 / 22,50

## 🍷 Glücklich ohne Fleisch!

Spinatnocken geschwenkt in Salbeibutter mit  
Bergkäse überbacken an Ofen-Cherrytomaten  
Pinienkernen und spanischen Oliven <sup>[6,a,c,g,h]</sup> 19,80



Geröstete Käsespätzle mit Zwiebeln und  
Emmentaler dazu bunter Salat <sup>[a,c,g,l,m]</sup> 16,80



Veganer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln  
und brauner Soße dazu Röstkartoffeln <sup>[a,l]</sup> 21,50



Soja-Medaillons vom Grill auf Zucchini-scheiben  
vegane Bratensoße und roter Piemont-Reis <sup>[f,l]</sup> 19,90



Paniertes veganes Pfannenschnitzel (aus Seitan)  
mit Pommes frites und buntem Salat <sup>[a,l,m]</sup> 19,80



## 🍷 Kinder Gerichte!

Kleine Flädlesuppe mit Kräutern <sup>[a,c,g,l]</sup> 4,90

Fischstäbchen mit Pellkartoffeln  
und Karottengemüse <sup>[a,c,d,g]</sup> 9,80



„Kinder-Schnitzel“ Schweineschnitzel paniert  
mit Salatgarnitur Pommes oder Spätzle <sup>[a,c,g,l,m]</sup> 12,80

Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketchup 6,50